

Catalogue No.

20511-68

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ステンレス多層鋼鍋

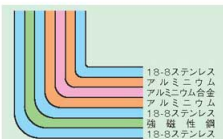
68

サバティーニシリーズ

熱効率、耐久性抜群の7層構造

すぐれた耐久性・熱伝導性・保温性の3層クラッド構造

表面・内面はすべて酸・アルカリの腐食に強く、つきにくいステンレスで、ステンレスとステンレスの間に熱伝導性の高い軟鉄をサンドイッチしたため、理想的な熱効率とスピード調理を可能にしました。



- 離火での使用は、さけてください。
- 通常使う火加減は、ほとんど弱火か中火で調理ができ、燃料費が節約できます。

①両手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1.8	213	85	2.0	169	1.6	5771300	¥23,100
19cm	2.4	220	100	2.0	183	1.8	5771400	¥25,800
26cm	5.4	296	115	2.4	248	2.8	5771500	¥39,600

②卓上鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
19cm	1.3	222	60	2.4	180	1.6	5771900	¥24,500
26cm	2.6	296	60	2.4	248	2.4	5772000	¥33,000

③片手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.2	186	75	2.0	151	1.1	5771600	¥17,900
18cm	1.8	212	85	2.0	169	1.5	5771700	¥21,800
19cm	2.4	222	100	2.0	183	1.7	5771800	¥24,500

④フライパン 蓋付

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
19cm	222	60	2.4	183	1.5	5772400	¥22,400
26cm	296	60	2.4	248	2.4	5772500	¥31,600

※19cmは向い取手無しです。

⑤両手鍋 ドームカバー付

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	5.4	296	190	2.4	248	3.4	5772100	¥43,500

⑥18-8 スチームパン

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
19cm	2	218	90	2.0	165	0.6	5772200	¥7,700

※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用できます。

⑦18-8 スフレサーバー

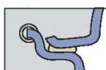
内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1.8	209	80	2.0	169	0.5	5772300	¥5,100

※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用でき、下鍋の蒸気熱を利用して2段で調理、湯煎ができる便利な鍋です。

18-10 エクストラシリーズ(三層鋼)



熱伝導にすぐれた軟鉄とニッケル層を、保温力と耐久性にすぐれた最高級18-10ステンレス鋼でサンドした3層鋼です。熱が均等にじっくり伝わり、あたためやすさ、くまなく両方の良さをもった理想的な鍋になりました。しかも18-10ステンレスはさびにくくキズもつきにくいので、簡単なお手入れでいつまでも美しくお使いいただけます。



完璧なウォーターシールで
おいしさと栄養を
やさしく包みます。

蓋受け部分が特殊設計(ウォーターシール構造)になっています。そのため、調理中は内部が密封され、料理材料の味と栄養がそのまま保たれます。



断熱図&熱の伝わり方

蒸気抜きがワンタッチ
簡単操作で理想の温度
をキープ。おいしさの質
がぐんと上がりました。

⑧深型両手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	3.2	232	100	0.8	165	1.1	4232400	¥7,200
22cm	4.6	252	115	0.8	180	1.3	4232410	¥8,600
24cm	6.0	272	133	0.8	205	1.6	4232420	¥10,200
26cm	6.5	292	133	0.8	220	1.8	4232430	¥12,000
28cm	8.8	312	154	0.8	240	2.0	4232440	¥13,100

⑩片手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.5	192	80	0.8	125	0.9	4232470	¥5,100
18cm	2.4	212	91	0.8	140	1.0	4232480	¥6,000

※電磁調理器によってはご使用できない場合がございます。

⑫ミルクパン

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
14cm	1.3	142	95	0.8	115	0.4	4232490	¥3,100

※電磁調理器によってはご使用できない場合がございます。

⑨卓上両手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	3.7	272	75	0.8	205	1.3	4232450	¥8,400

⑪蓋付フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	275	80	1.5	205	1.8	4232500	¥10,000



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

●このカタログに掲載されている価格は、2020年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁